



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

Denominação de Origem Setúbal

Moscatel de Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho licoroso branco ou Vinho licoroso tinto ou Roxo

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20º C.	% Vol.	$\geq 16 \leq 22$
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	$\geq 10,0$
Acidez Volátil, expressa em ácido acético, vinhos ≤ 10 anos	g/l meq/l	* $\leq 1,5$ ≤ 25
Acidez Volátil, expressa em ácido acético, vinhos > 10 anos	g/l meq/l	* $\leq 1,8$ ≤ 30
Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido, vinhos ≤ 20 anos	g/l	280



Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido, vinhos > 20 anos	g/l	340
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	200

* É admitida uma tolerância de 20% nestes limites para vinhos não engarrafados, em armazém.

3.2 Características Organolépticas

DO Setúbal, branco, ou Moscatel de Setúbal

Este vinho generoso é caracterizado pelas suas especiais qualidades de aroma e sabores peculiares e inconfundíveis, resultantes das castas, em particular da casta Moscatel de Setúbal, que é considerada uma das castas mais aromáticas do mundo e das condições edafoclimáticas. De cor dourada, que vai do topázio claro ao âmbar, e aroma floral exótico, insinuando a flor de laranjeira e a tília, com toques de mel, tâmaras e laranja nos vinhos novos e aromas mais complexos e subtis com notas de frutos secos como avelãs, amêndoas e nozes nos mais velhos.

DO Setúbal, tinto, ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

Este vinho generoso possui um aroma mais seco e complexo, mas não menos rico, à prova excede as expectativas criadas pelo aroma exibindo um paladar finíssimo onde ressaltam as especiarias e as compotas de ginja e figo. Referido por Ferreira da Lapa, um especialista na matéria, como a “Quinta Essência dos Moscatéis”.

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação:

No vinho branco DO Setúbal, a casta Moscatel-de-Setúbal tem de representar no mínimo 67 % do mosto.

No vinho tinto DO «Setúbal», a casta Moscatel-Roxo tem de representar no mínimo 67 % do mosto.

A designação Moscatel de Setúbal só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos, 85% do mosto utilizado. Moscatel Roxo ou “Roxo” é obtido a partir da casta com o mesmo nome, esta designação só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos, 85% do mosto utilizado.



b) Prática enológica específica:

É autorizada como prática de vinificação o estágio com maceração pelicular.

Vindimadas no ponto de maturação ideal, as uvas são esmagadas, iniciando-se a sua fermentação em contacto com as partes sólidas. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. Obtém-se assim o precioso néctar, cuja graduação alcoólica média se situa entre os 17-18°.

Os vinhos com DO Setúbal têm de ter, obrigatoriamente, 18 meses de estágio.

Só depois são sujeitos ao processo de certificação onde se verificam as suas características físico-químicas e organolépticas.

A paragem da fermentação alcoólica deve ser efectuada com recurso a aguardente vínica que apresente um título alcoométrico adquirido compreendido entre 52% e 86% ou álcool vínico com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96% e satisfazer as outras características legais.

O controlo analítico da aguardente e álcool vínicos utilizados na elaboração dos vinhos DO Setúbal é da competência da entidade certificadora.

c) Práticas culturais:

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO Setúbal devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

Os vinhos com direito à DO Setúbal devem provir de vinhas estromes com pelo menos três anos de enxertia. No caso de se tratar de enxertos-prontos, as vinhas, após dois anos, são consideradas aptas a produzir vinhos com direito a esta DO Setúbal.

Havendo lugar a reenxertia, a produção da campanha seguinte à operação de reenxertia considera-se igualmente apta a produzir vinhos DO Setúbal.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO «Setúbal» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição adaptada à produção destes vinhos:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de arenitos, argilas e argilitos;
- c) Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados;
- d) Solos podzolizados de areias e arenitos;
- e) Regossolos psamíticos.

4.2. Rendimentos máximos

O rendimento base por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Setúbal é fixado em 100 hl.



5. Área delimitada

A área delimitada da DO Setúbal abrange, atualmente:

- O município do Montijo;
- O município de Palmela;
- O município de Setúbal;
- Do município de Sesimbra, a freguesia de Sesimbra (Castelo).

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com DO Setúbal são as constantes do quadro.

PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT40705	Moscatel-Graúdo	Moscatel-de-Setúbal	B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT51314	Roupeiro-Branco		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo	Moscatel-Roxo	R
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52803	Bastardo	Graciosa	T
PRT53106	Castelão	Periquita	T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T

7. Descrição das relações

7.1. Vinho com direito à DO Setúbal

Elementos relativos à área geográfica:

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

A cultura da vinha nesta região é muito anterior à fundação de Portugal, remontando ao tempo dos Tartessos, Fenícios, Gregos e dos Romanos.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efetuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha, o consumo de vinho e azeite que trocavam por metais preciosos.

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

O clima desta região pode considerar-se misto, subtropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

Dados sobre o produto:

Na Península de Setúbal são produzidos vinhos de reconhecida qualidade.

Contudo, é o vinho generoso com DO Setúbal, nas suas duas categorias Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo, que se distingue entre a oferta, quer pela sua história, quer pelas suas características ímpares. É nesta região que, desde tempos imemoriais, se produzem dos mais prestigiados vinhos generosos portugueses, apreciados por reis e pelo povo.

É comum o Moscatel de Setúbal ser referido como «um monumento de arte agrícola e uma glória nacional» o «príncipe dos moscatéis» o «património nacional que se bebe». O francês Léon Douarche referiu-se ao Moscatel de Setúbal dizendo “ É o Sol em garrafa”.

A sua produção remonta de há centenas de anos pois, no tempo de D. Dinis (1261-1325) o vinho de Setúbal tinha já bastante fama.

O Moscatel Roxo de produção mais limitada é por isso menos conhecido do que o branco. No entanto, não menos apreciado, Ferreira Lapa chamou-lhe “a Quinta-essência dos moscatéis”.

João Ignacio Ferreira Lapa (1866). “O Moscatel roxo é fabricado com o Moscatel d'esta mesma cor, planta finíssima muito aromática e sacarina, mas, como todas as plantas delicadas, pouco produtiva e muito melindrosa. Desmaia a cor roxa deste vinho com a velhice, parecendo então vinho Moscatel branco velho; mas embora, porque o sabor balsâmico que adquire em troca, indemniza no paladar o agrado que desmereceu à vista.”

Visconde de Villa Maior (1875) -"Moscatéis roxos - há uma variedade pequena, de boa produção, que fornece o excelente Moscatel roxo de Setúbal. Em França é conhecida com o nome Muscat Rouge de Madeira."

Nexo causal:

A sua produção remonta de há centenas de anos pois, no tempo de D. Dinis (1261-1325) o vinho de Setúbal tinha já bastante fama.

Em 1381, já se exportava grande quantidade deste vinho para a Inglaterra. O rei Ricardo II menciona a importação de vinho de Setúbal.

O rei D. Manuel, "O Venturoso", menciona igualmente as vinhas de Setúbal num foral de 1514.

Em 1675, existem referências à exportação de 350 barricas de Moscatel de Setúbal.

Luís XIV, o «Rei Sol» (1638-1715) segundo consta, não dispensava nas festas de Versailles este vinho generoso.

Numa ementa de um banquete dos cavaleiros de Malta, realizado em 1797, é citado, entre outros vinhos numerosos e célebres, o precioso «Setúbal».

Em 1855, na Exposição Universal de Paris, o Moscatel de Setúbal da José Maria da Fonseca foi distinguido com uma medalha de ouro. De realçar que esta exposição que decorreu de 15 de Maio a 15 de Novembro, e se realizou em Paris, no Palácio da Indústria junto aos Champs-Élysées contou com 5 162 330 visitantes, 23 954 expositores de 36 países.

O Moscatel Roxo de produção mais limitada é por isso menos conhecido do que o branco. No entanto, não menos apreciado, Ferreira Lapa chamou-lhe "a Quinta-essência dos moscatéis".

Em 1866, António Augusto de Aguiar, juntamente com João Inácio Ferreira Lapa e o Visconde de Vila Maior, foram encarregados de avaliar a situação dos centros vinícolas do país e de estudar os processos que neles se adotavam.

Este conhecimento da situação concreta da vitivinicultura portuguesa levou António Augusto de Aguiar à nomeação de Comissário Régio na Exposição de Vinhos, realizada em Londres, em 1874. Foi justamente no âmbito da sua participação nesta exposição e da digressão científica que fez pelos países europeus produtores de vinhos, que desencadeou a análise crítica e audaz ao sector vitivinícola nacional, expressa nas famosas Conferências sobre Vinhos, proferidas por António Augusto de Aguiar, em 1875, no Teatro de D. Maria e, posteriormente, no da Trindade.

Nas "Conferências sobre Vinhos" destacam-se as seguintes referências aos Moscatéis de Setúbal e Moscatel Roxo:

João Ignacio Ferreira Lapa (1866). "O Moscatel roxo é fabricado com o Moscatel d'esta mesma cor, planta finíssima muito aromática e sacarina, mas, como todas as plantas delicadas, pouco produtiva e muito melindrosa. Desmaia a cor roxa deste vinho com a velhice, parecendo então vinho Moscatel branco velho; mas embora, porque o sabor balsâmico que adquire em troca, indemniza no paladar o agrado que desmereceu à vista."

João Ignacio Ferreira Lapa (1867) escrevia na «Memória sobre os processos de Vinificação» que "Em Azeitão, a duas léguas de Setúbal, existe a famosa lavra dos nossos melhores moscatéis, pertencente ao Exmo. Senhor José Maria da Fonseca, enologista de grande saber e habilidade, que tem conseguido aperfeiçoar esta especialidade a tal ponto, que se pode sem lisonja dizer, que não tem rival nem dentro, nem fora do país."



Visconde de Villa Maior (1875) -"Moscatéis roxos - há uma variedade pequena, de boa produção, que fornece o excelente Moscatel roxo de Setúbal. Em França é conhecida com o nome Muscat Rouge de Madeira."

No dia 9 de Setembro de 1875, Ferreira Lapa, na sua 6ª conferência sobre vinhos, ao concluir o estudo sobre a Estremadura, refere " a notável e importante comarca vinhateira de Setúbal, a região privilegiada do moscatel com reputação na Europa e nome feito em Portugal, onde bem poucos nomes se fazem".

Ainda, se conservam, na região, provas físicas e "espirituais" da produção deste generoso, bem anteriores à publicação do primeiro diploma legal respeitante a esta DO, pois a empresa José Maria da Fonseca, que obteve medalha de ouro pelo seu Moscatel de Setúbal, na Exposição Universal de Paris, em 1855, mantém existências deste generoso desde a colheita de 1880.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

A elaboração dos vinhos com direito a denominação de origem deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

O Controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para a DO



II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Moscatel de Setúbal Moscatel Roxo ou Roxo
Nome utilizado tradicionalmente	Sim
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Artigo 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º 607/2009, de 14 de julho.

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

b) Dados relativos ao intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: 351213506700
Telecopiadora: 351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt



c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

3. Menções tradicionais

a) DOC “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”

b) Menções complementares:
“Branco”, “Tinto ou Roxo”

Menções tradicionais:

- Moscatel de Setúbal, Moscatel Roxo de Setúbal



- A designação tradicional equivalente «Roxo», apenas pode ser mantida como sinónimo de «Moscatel Roxo de Setúbal» na rotulagem dos produtos que já utilizavam esta menção antes da publicação da presente portaria.
- As menções «vinho generoso» ou «generoso» só pode ser utilizada em associação à denominação de origem.
- A menção «Superior» pode ser usada, como designativo de qualidade nos vinhos DO «Setúbal» quando os mesmos se destacam pela sua qualidade em prova efectuada e com idade mínima de cinco anos (de campanha vitivinícola).
- São permitidas, mediante controlo da entidade certificadora, as indicações '5 anos', '10 anos', '15 anos', '20 anos', '25 anos', '30 anos', '35 anos' e '40 anos', desde que os vinhos em causa tenham, no mínimo, as idades indicadas.

Menções a certos métodos de produção:

-

4. Zonas NUTS

PT170 Área Metropolitana de Lisboa
PT17 Área Metropolitana de Lisboa
PT1 CONTINENTE
Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: DO setúbal

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: DO Setúbal



Referência jurídica: Portaria n.º 118/2014, de 3 de junho, alterada pela Portaria n.º 346/2015, de 12 de outubro.

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro, n.º 255/2014, de 9 de Dezembro e n.º 322/2015, de 1 de outubro.

d) **Mapas da área delimitada:**

Nome do processo: DO Setúbal

Descrição: «Setúbal»

e) **Nota para a Comissão Europeia**

-

7. Ligação para o caderno de especificações

8. Ligação com o e-Bacchus

Setúbal

Moscatel de Setúbal

Moscatel de Setúbal Roxo ou Roxo